

～原三溪の茶巾絞り～より

さつまいもの茶巾絞り

レシピ監修 辻製菓専門学校 松本 有紀 先生



さつまいもの味がしっかり感じられる茶巾絞り。あんをていねいに炊くことでなめらかな食感になりました。絞りにもひと工夫したかわいらしい見た目と共に、お楽しみください。

材料 ～ 12個分 ～

<さつまいもあん>

さつまいも	200g
三温糖	20g
蜂蜜	10g
水	30ml

<紫のさつまいもあん>

さつまいも(紫いも)	200g
三温糖	20g
蜂蜜	10g
水	30ml

作り方

Prepare 準備

- 蒸し器のお湯を沸かしておく。
 - 薄手のハンカチを濡らして絞っておく。
- ※ガーゼよりも目の詰まったハンカチなどで絞ると、絞り目がきれいにつきます。

さつまいもあんを作る

Step1 ステップ1

分量のさつまいもを2cm幅の輪切りにして水にさらし、アクをとる。



Step 2
ステップ2

さらしを敷いた蒸し器に入れ、30分間蒸す。



Step 3
ステップ3

蒸し上がったさつまいもの皮を熱いうちにむき、裏ごしする。



Step 4
ステップ4

鍋に三温糖、蜂蜜、分量の水を入れて沸騰させる。



Step 5
ステップ5

沸騰したら火を弱め、裏ごししたさつまいもを半量入れ、ペースト状になるまで混ぜながら炊く。



Step 6
ステップ6

火を止めて残り半分を入れて、もう一度弱火にかけ、なめらかな状態になるまで炊く。



Step 7
ステップ7

バットに平らに広げて、カードで6等分する。



※紫いもを使って同様の作業を行い、黄色と紫の2色のあんを用意する。

仕上げ①

Step 8
ステップ8

6等分にしたあんをそれぞれ俵形に丸める。



Step9
ステップ9

ハンカチの中央にあんをのせ、裏返してハンカチを垂らす。



Step10
ステップ10

あんの下でハンカチを中央に集め、軽くねじり、ねじったところが平たくなるように人差し指と親指でつまむ。もう一方の手で、あんを包んだ部分を向かい側へ倒す。



Step11
ステップ11

ハンカチを広げ、取り出して完成。横に細長い袋の口を、絞って折り返したように仕上がる。



仕上げ②

Step12
ステップ12

俵形に丸めた黄色と紫のあんを半分に切り、半分ずつを貼り合わせる。



Step13
ステップ13

貼り合わせた生地の変え向きを半分に切り、一方を反転させて色が互い違いになるように貼り合わせる。



Step14
ステップ14

ハンカチの中央にのせて裏返して包み込む。



Step15
ステップ15

ハンカチを中央に集め、中心がずれないようにねじり、先が尖るように、人差し指・中指・親指で中心をつまみだす。



Step16

ステップ16

ハンカチを広げ、取り出して完成。
丸く、しずく形に仕上がる。



食べごろと保存方法

- 冷めると固くなり絞りにくくなるので、熱いうちに仕上げたほうがきれいに絞れます。
- 砂糖を入れることにより、甘味がつくだけでなく生地がしっとりし、口どけがなめらかになります。
- 乾燥しないように密閉容器に入れ、当日中に食べきるのがお勧めです。さあ召し上がれ。